Pan Italiano

Meal Components: Grains

Breads, B-11

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Levadura en polvo activa (vea consejos especiales)		2 Cdas 2 cdtas		? tza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Para mejores resultados, mantenga todos los ingredientes y utensilios a temperatura ambiente. 2. Disuelva la levadura en polvo en agua tibia. Deje reposar por 4-5 minutos. 3. Coloque harina, leche en polvo, azúcar y sal en un tazón para mezclar. Mezcle en la batidora con el accesorio de amasar por unos 2 minutos a velocidad baja. 4. Agregue agua y mezcle por 1 minuto a
Agua, tibia (110° F)		1 tza		2 tzas	
Harina integral/Mezcla de harina fortificada	3 lb 12 oz	3 cuarto gl 2 tzas	7 lb 8 oz	1 gl 3 cuarto gl	
Leche en polvo descremada instantánea	3 oz	1 ¼ tzas	6 oz	2 ½ tzas	
Azúcar		¼ tza	3 ½ oz	½ tza	
Sal		1 Cda		2 Cda	
Agua (70-75° F)		3 tzas		1 Cuarto 2 tzas	

5. Agregue la mezcla de levadura y mezcle por 2 minutos a velocidad baja.

Manteca sin grasas trans

¼ tza

3 ¼ oz

½ tza

6. Agregue la manteca y mezcle por 2 minutos a velocidad baja.

7. Amase la masa por 8 minutos a velocidad media o hasta que la masa tenga una consistencia suave y elástica.

8. Coloque la masa en un área con temperatura alta (cerca de 90° F) por 45-60 minutos.

9. Presione la masa hacia abajo para sacarle cualquier burbuja de aire y déjela reposar por 15 minutos.

10. Divida la masa en trozos de 3 lb 6 oz cada uno. Para 50 porciones, divídala en 2 trozos. Para 100 porciones divídala en 4 trozos. Moldee cada trozo en un rollo liso de 24" de largo.

Harina de maíz

2 Cda

¼ tza

11. Coloque a lo largo en bandejas para hornear (18" x 26" x 1") que hayan sido ligeramente cubiertas con aceite antiadherente en aerosol y espolvoreadas con harina de maíz, aproximadamente 2 cucharadas por bandeja. Para 50 porciones, use 1 bandeja.

12. Coloque las bandejas en un área que esté a una temperatura alta (cerca de 90° F) hasta que

Agua según sea necesaria

13. Pinte la parte superior de cada barra de pan con agua. Use tijeras o un cuchillo bien afilado para cortar 5 o 6 cortes de 1/4" de profundidad sobre la parte superior de cada barra de pan.

14. Hornee hasta que estén dorados: Horno convencional: 400° F por 25 minutos. Horno de convección: 350° F por 20 minutos.

15. Enfríe. Corte cada barra de pan en 25 rebanadas de 7/8" de ancho.

Notas

Consejos especiales:

Si desea usar levadura de actividad alta (instantánea), siga las instrucciones a continuación o las que indica el fabricante.

Para 50 porciones, omita el primer paso. En el segundo paso, agregue 2 cucharadas de la levadura de actividad alta (instantánea). En el tercer paso, agregue 1 cuarto de galón de agua (110° F). Omita el cuarto paso. Continúe con el paso 5. En el paso 6, amase por 10 minutos. Continúe con los pasos del 7 al 14. Para 100 porciones, omita el primer paso. En el segundo paso, agregue ¼ taza de la levadura de actividad alta (instantánea). En el tercer paso, agregue 2 cuartos de galón de agua (110° F). Omita el cuarto paso. Continúe con el quinto paso. En el paso 6, amase por 10 minutos. Continúe con los pasos del 7 al 14.

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Actualizado en julio 2014. La estandarización está en curso.

Serving	Yield	Volume
1 rebanada provee el equivalente a 2 oz de granos.	50 Porciones: 6 lb 12 oz (masa) 2 barras de pan 100 Porciones: 13 lb 8 oz (masa) 4 barras de pan	50 Porciones: 50 rebanadas 100 Porciones: 100 rebanadas